

本社ガスビルサービスセンター・支店所在地および電話番号

★ガスビルサービスセンター	0641	大阪市南区平野町5丁目1	世大 06 (202) 2221
神 戸 支 店	0599	大阪市西区五軒家2丁目9番4号	世大 06 (502) 4001
北 京 支 店	0532	大阪市北区十二丁目3丁目5番5号	世大 06 (430) 1251
津 支 店	0660	堺市北区西堀町2丁目15号	世大 0722 (32) 1181
北 京 支 店	0589	高槻市南の里30番6号	世大 0726 (71) 0341
神 戸 支 店	0592	西宮市和上町4番11号	世大 0794 (26) 3161
神 戸 支 店	0578	堺市西区西堀町2丁目12番17号	世大 0729 (62) 1121
京 阪 支 店	0673	枚方市西田町16番17号	世大 0726 (41) 1201
神 戸 支 店	0550	神戸市中央区南町5丁目13番10号	世大 0784 (57) 6121
京 都 支 店	0684	京都市中京区丸太町西町35号	世大 0752 (25) 8191
京 都 支 店	0681	京都市左京区出町2丁目4番1号	世大 0742 (44) 1111
和 歌 山 支 店	0648	和歌山市本町1-1-1	世大 0734 (31) 2481
廣 島 支 店	0878	広島市神門町4丁目8	世大 0822 (66) 2221
廣 島 支 店	0876	広島市南区古川町東洋29の1	世大 0821 (31) 1001
岡 崎 支 店	0868	岡崎市三ツ木町6丁目4番5号	世大 0792 (31) 2221
岡 崎 支 店	0825	岡崎市通分町字尾張町8Cの1	世大 0792 (62) 5311
高 松 支 店	0872	高松市大宮町12-1-1	世大 0744 (22) 3131
(長 崎 支 店)	0925	長崎市南堀町3番4号	世大 0746 (82) 7171

その他大阪ガスサービスショップ

大阪ガス株式会社



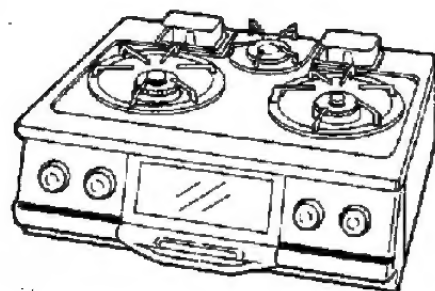
ガス テーブルコンロ

取扱説明書

10-930・931型

保証書付

型式名 LG3101L(OG)
LG3101R(OG)



※図は10-930タイプです。

ガス器具をお使いになる時のご注意



ガスゴム管も
ときどき点検
よいゴム管を
カッチリと



ガス器具を
お使いになった
あとは必ず
もとコックも
閉める習慣を



毎日使う
ガスコンロの
バーナーなど燃焼も
ときどきお手入れを



ガス器具は
ガスの種類にあった
正しいものを

●ご使用前に必ずこの説明書をよくお読みのうえ、正しくお使いください。

なお、ご不明な点があればお問い合わせの販売店にお問い合わせください。

ごあいさつ

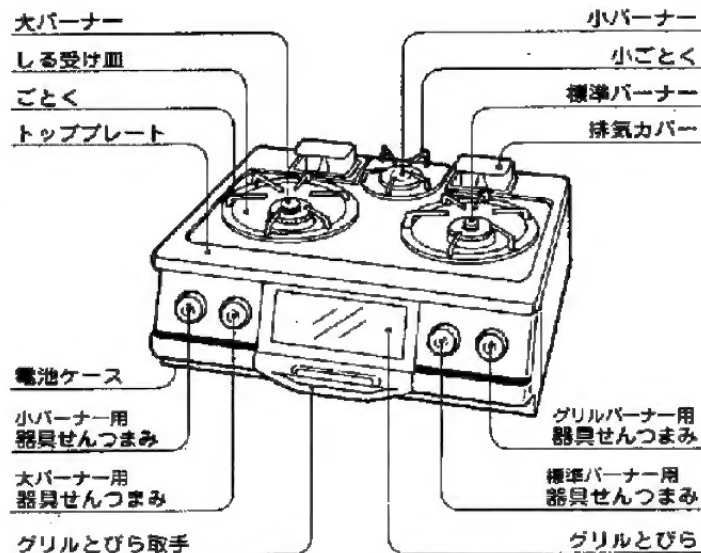
このたびは、大阪ガスのがステーブルコンロ
(グリル付)をお求めいただき、ありがとうご
ざいました。

別添の保証書とともに、この「取扱説明書」を
大切に保管してください。

もくじ

●各部の名称	2
●特に注意していただきたいこと	3
●器具の設置	9
●使用手順	13
●使用時のご注意	18
●日常の点検・手入れ	19
●故障異常の見分け方と処置方法	23
●長期間使用しない場合	24
●アフターサービスのお申し込み	25
●特 長	26
●寸法図と仕様一覧表	27
●別売部品のご紹介	28

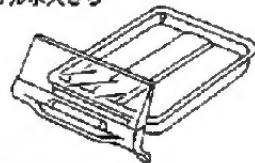
各部の名称



※図は10-930型の場合です。10-931型は左右のこんろの
バーナーやつまみの配置が左右逆になります。

●付属品

グリル木入ざら



グリル焼網



中華鍋用補助ごとく



ゴム管ホルダー



特に注意していただきたいこと

安全に正しくお使いいただくために、この項は必ずお読みください。

使用ガスについてのご注意

- ガスの種類を確認してください。

ガス器具本体の右側面にはってある銘板(ラベル)に表示のガスの種類と、お宅のガスが一致しているかを必ず確かめてください。



- ガスの種類には、都市ガスとLPガスとがあり、都市ガスにはガスグループの区分があります。
- 転宅されたときにも、供給ガスの種類と器具銘板のガスの種類の一致を必ず確かめてください。

用途についてのご注意

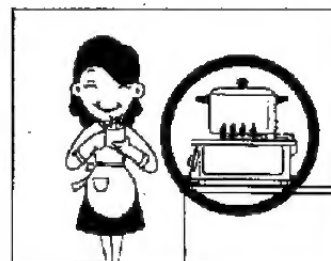
- 調理以外の用途（炭・煤炭おこし・衣類の乾燥など）には使用しないでください。
過熱・暴発燃焼などによる焼損、火災などの危険があります。



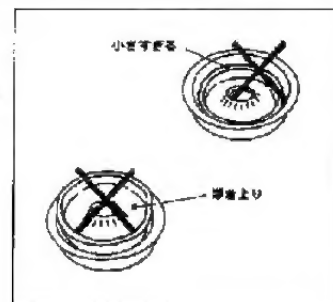
特に注意していただきたいこと②

市販の補助用具使用についてのご注意

- 極端に大きな鉄板やなべ、熱を逃がさないようにするためのなべ枠、または不良の補助用具などで鍋をふさいで使うことはさけてください。
不完全燃焼をおこしたり、器具を異常に過熱し危険です。



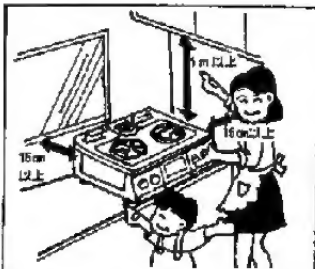
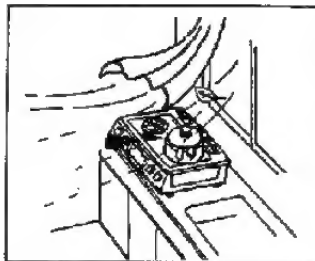
- 市販のアルミ製しる受けをお使いになる場合は、次の点にご注意ください。
しる受けに十分なじませてください。
浮きこったり、しる受けより小さいものを使うと不完全燃焼の原因になります。



特に注意していただきたいこと ③

使用場所についてのご注意

- 強い風の吹き込む所では使用しないでください。
炎が風で吹き消えることがあります。
- カーテンや、燃えやすいものの近くでは使用しないでください。
燃え移る危険があります。
- 壁の下など、落下物の危険のあるところでは使用しないでください。
- テーブルコンロの周囲が木材のような可燃性の壁面の場合は、過熱を防ぐため左右及び後面ともに15cm以上、上方は1m以上離してお使いください。
- 上記の距離がとれない場合は、必ず別売の防熱板を取りつけてください。
壁が長時間加熱されると比較的低温でも自然発火することがあります。



使用上のご注意

ガス漏れ予防

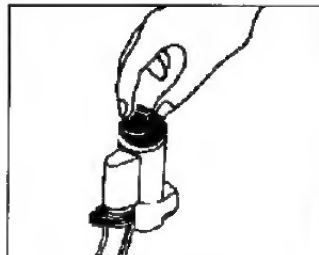
- ゴム管はガス用ゴム管を使用し、ビニール管は絶対に使用しないでください。
ビニール管は弾力性がなく、熱にも強くありません。
- ゴム管は良質のものを買い、時々とりかえてください。
ゴム管が古くなると、元栓や器具のホースエンドから破れやすくなったり、こび割れてガス漏れの原因になり危険です。



特に注意していただきたいこと ④

使用上のご注意

- 器具をご使用にならないときや外出前、またおやすみ前には万一の事故がないように、必ず元栓を締めてください。
- 使用後は必ず器具せんを閉じ、消火したことを確かめてください。
- 使用中には時どき正常に燃焼していることを確かめてください。



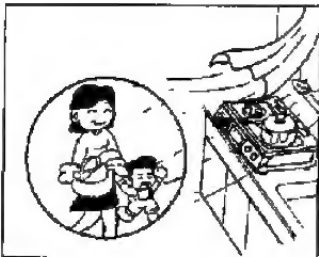
火災予防

- グリル使用中、後部の排気口の上に物をのせないでください。
不完全燃焼や異常過熱の原因になります。
- 器具の上やそばに燃えやすいもの（紙、カーテン、家具、揮発油など）を絶対に近付けないでください。



外出などについてのご注意

- 火をつけたまま就寝、外出は絶対にしないでください。
バーナーの火が風や煮こぼれなどで消えたり、カラ焚きになるなど思わぬ事故の原因となり危険です。
- 天ぷらなど油料理の場合は、火をつけたまま場所を離れたり、加熱しすぎないようにしてください。
温度が上がりすぎると油が自然発火し、火災の原因となります。



やけどのご注意

- ご使用中および使用直後は、器具本体とその周辺は熱くなりますので、手を触れたりしないでください。特に小さなお子様がいらっしゃるご家庭はご注意ください。
- グリルをお使いになるときは、排気口から高温の排気熱が出ますので、手などを近づけないでください。また、グリルとびらも高温になりますので手を触れないようにご注意ください。



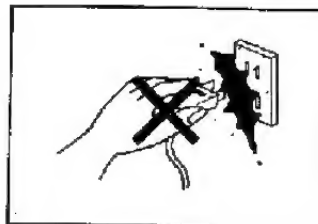
換気のご注意

- ご使用と同時に換気扇を回すなど換気にご注意ください。
- ガスが正しく燃えるためには、ガスのら倍～10倍の空気が必要です。しめきった状態で長時間使用すると空気中の酸素が減少し、不完全燃焼による一酸化炭素中毒の危険があります。



ガス事故防止

- ガス漏れに気づいたときは、すぐ使用をやめてガス元せんを閉じ、窓や戸を全部あけて、大阪ガス会社または大阪ガスサービスショップに連絡してください。



〈ご注意〉

万一ガスが漏れたときは、絶対に火をつけたり換気扇その他電気器具にふれたりしないでください。(スイッチの入切や電源プラグの抜き差し等) 火や火花で引火し爆発事故を起こすことがあります。

異常時の処置

- ご使用中にふだんと違った状態になったときや、不都合が生じたときはそのままお使いにならず、直ちにご使用を中止(器具せん、ガス元せんを閉止)して十分な点検をお願いします。
- [故障・異常の見分け方と処置方法については23ページをお読みください]

日常の点検・手入れ

- 器具を安全、快適にお使いいただくために、日常の点検、手入れは必ず行なってください。(詳しくは18ページをお読みください。)
- 故障又は破損したと思われるものは使用しないでください。不完全な修理は危険です。
- 万一見合が悪くなって処置に困るような場合は、大阪ガスサービスショップまたは大阪ガス会社にご連絡ください。

器具の設置

設置前の準備と確認

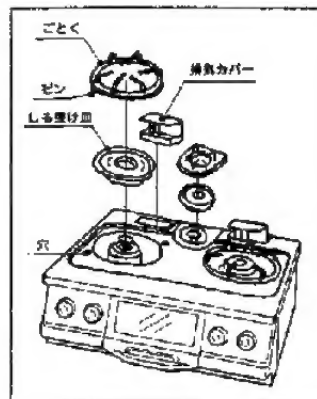
- 各部分のあて紙や包装部品を取り除き、「各種の名称」のように正しく組立ててください。
- 器具銘板の表示ガス(ガスグループ)とご使用になるガスとが一致しているかご確認ください。

部品の取り付け

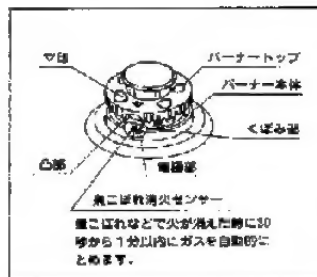
- トッププレートの上にする受け皿を置き、その上にごとくを正しくのせてください。また排気カパーはトッププレート後部の左右の穴へ、図のようにまっすぐ差し込んでください。

〈ご注意〉

- ・しる受け皿は左右異なります。内径の大きい方が大バーナー用、小さい方が標準バーナー用です。
- ・ごとくは方向性があります。ごとくの裏面にあるピン(2カ所)を、トッププレートの穴にはまるようにのせてください。(左右こころ)



- バーナートップはギザギザが下になるようにはめ込んでください。またバーナートップは傾いたりしないよう、バーナートップの凸部(マ印)とバーナー本体側のくぼみ部とが必ず合うようにはめてください。それ以外の位置では確実にはまりません。

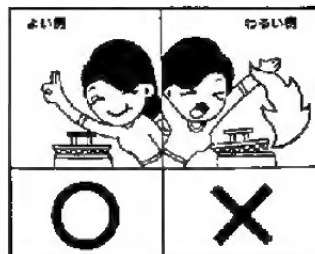


器具の設置 ②

部品の取り付け

〈ご注意〉

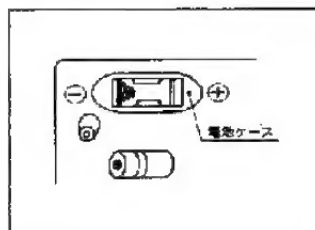
- ・バーナートップは大バーナー用と標準バーナー用とで大きさが異なりますので、間違いないように取りつけてください。



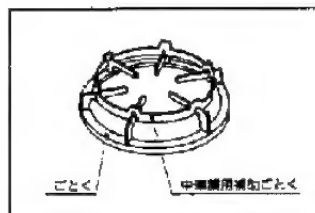
- 点火用の電池は電池ケース(器具下部の左前にあります)にはめこんでください。電池は単一(1.5V)1個使用です。

〈ご注意〉

- ・着火がしにくくなったら電池が消耗していますので、新しいものとおとりかえください。



- 付属の中革鍋用補助ごとくは口蓋鍋を用いて料理される時、鍋の安定性を良くするためにごとくにのせてお使いください。ごとくにのせてから確実に固定されているか確認してください。



〈ご注意〉

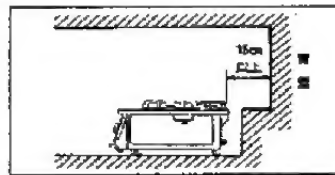
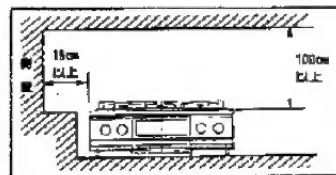
- ・底の丸い鍋以外は使用しないでください。
- ・中革鍋は火力の強い大バーナー側をお使いください。

設置上のご注意

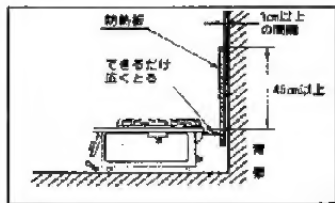
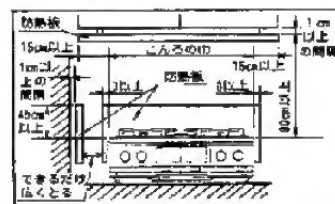
- 丈夫で水平なガス台に設置してください。
- 耐火性などの点からできるだけ火気の少ないところを選んでください。

器具の設置 ③

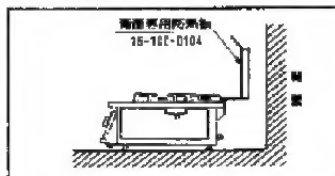
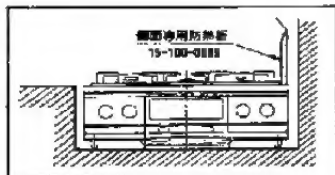
- 周囲に可燃物(木製の壁、たななど)のある場合
- ・トッププレートより上の気面及び背面は木製のような可燃性の壁から15cm以上離してください。可燃性の壁にステンレス板などを張ってある場合も同様です。また上部は器具上面から100cm以上離して使用してください。(但し不燃性の場合は80cm以上)——(火災予防条例で定められております)



- 可燃性の壁(ステンレス板等を張りつけた可燃性の壁も含む)から15cm以上、また上部は器具上面から100cm以上離して設置できない場合
- ・図のように必ず別売の防熱板(コード№15-100-0094・0085・0089・0104)を取り付けて使用してください。

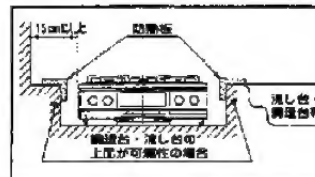


- 可燃性の壁の高さが45cm以下の場合
は壁の高さに合わせて取り付けてください。
- 50mm幅のガス台に設置されている場合は図のように取り付けてください。
(別売防熱板15-100-0089型)
- 背面専用防熱板は図のように、器具本体に取り付けてください。
(別売防熱板15-100-0104型)



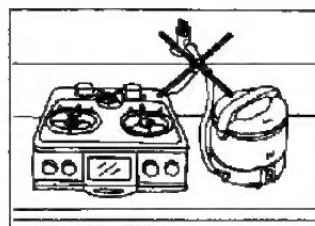
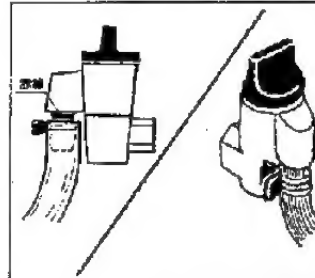
器具の設置 ④

- 調理台、流し台などの上面が可燃性で、器具のトッププレートとほぼ同じ高さにある場合
- ・可燃性の壁面から15cm以上離して設置することができる場合も、防熱板で調理台、流し台の上面を保護してください。
(特に大バーナー具に注意してください。)

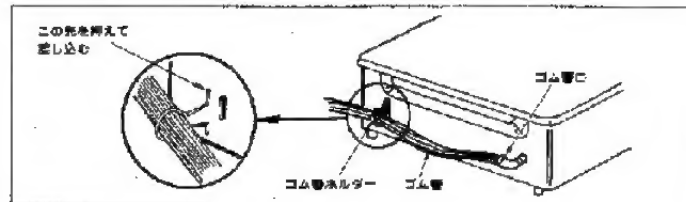


ゴム管の接続

- ゴム管はホースエンドの赤線まで差し込んでしっかりとめてください。
- ・9.5mmφ(内径9.5mm)のゴム管を使用し、お部屋の元栓、器具のホースエンドとも赤線まで十分差し込んで、ゴム管止めでしっかりと止めてください。ゴム管止めでしっかり止めていないと、知らずにはずれがかってガスもれが生じることがあり危険です。
- ・ゴム管はガス用ゴム管を用い、折れたりぬじれたりしないよう、できるだけ短かくし、また器具の下を通したり、器具に絡めないようにしてご使用ください。
- ・ゴム管の継ぎなしおよび二分岐はしないでください。



- ゴム管が器具後部を横切る場合は、付属のゴム管ホルダーにゴム管を通し、図のように器具後部の穴に差し込んで固定してください。



使用手順

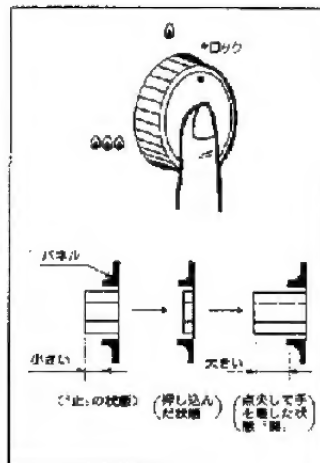
はじめてお使いのとき

- はじめてお使いになるときは、必ずグリル水入ぎらに水を入れ、熱気をしながら約15分間のから焼きをしてください。油を焼ききるためで、煙と臭いが出ますが異常ではありません。

点火前の準備と確認

- 器具の近くに紙、プラスチック、油類など燃えやすいものが置いていないことを確認してください。
- 器具せんつまみが「上」の状態(■)であることを確認したのち、ガス元せんを全開にしてください。
- グリルをお使いになるときは、グリル水入ぎらに水(コップ1杯強 約200cc)を入れてください。

点 火 (こんろ部・グリル部)



- 器具せんつまみを止まるまでいっぱい押し込んでください。「パチパチ」とスパークして点火します。
- 点火を強めてから手をはなしてください。このとき器具せんつまみは「止」の状態より手前に飛び出します。
- グリル部のみバーナーへ火移りしたことを強めてから数秒間(煮こぼれ消火センサーが加熱されるまで)、そのまま押し続けてください。

(ご注意)

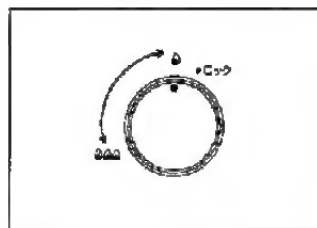
- この器具せんつまみは「ロック」以外の位置ならどの位置でも点火できます。
- 万一点火しないときは、器具せんつまみを一旦「止」の状態に戻してからあらためて点火の操作をしてください。
- はじめて点火するときは、ゴム管内に空気が入っていて点火しにくいことがあります。この場合は、空気が抜けるまで器具せんつまみを押しつづけてください。
- グリル点火時は、グリルバーナーに点火したことを必ずご確認ください。

使用手順②

空気調節

- 空気調節の必要のない構造になっております。点火したらそのままお使いください。

火力調節

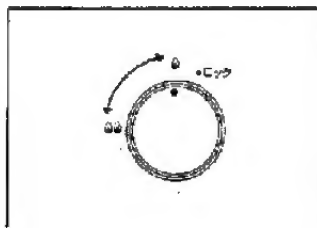


●こんろ部

器具せんつまみを「●●●」印(大バーナー)、●●印(標準バーナー)、方向へまわすと火力は強く、「●」印、方向へまわすと火力は弱くなります。炎をみながら調理に適した位置に加減してください。

(ご注意)

- 強火から弱火にするときは、器具せんつまみをゆっくりまわしてください。

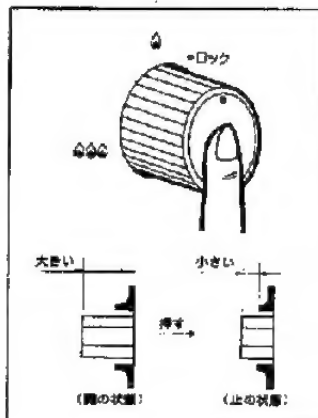


●グリル部

- 2段階で「●●」印が強火、「●」印が弱火になっています。焼物の種類によって使い分けてください。

使用手順③

消火(こんろ部・グリル部)

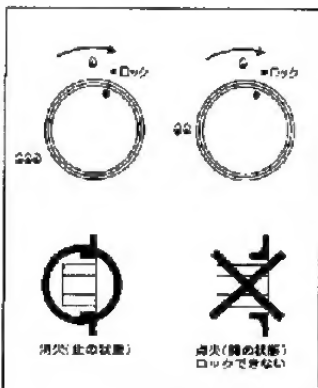


- 器具せんつまみを止まるまでいっばいに押し込んで消火してください。

〈ご注意〉

- 必ず火が完全に消えたか確認してください。
- 器具せんつまみは確実に最後まで押し切ってから手を離してください。
- 長時間使用されないとき(就寝時、外出時など)は、器具せんつまみをしめるだけでなく、必ずガス元せんを止めてください。

ロック操作



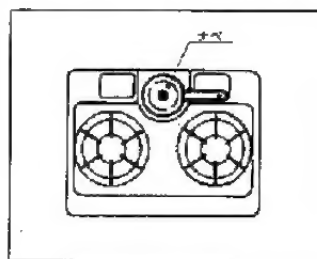
- 器具せんつまみを「ロック」の位置へ必ずと点火操作ができない安全機構になっています。小さなお子様がおられるご家庭などでは、使用されないときは安全のためにロックしてください。
- 器具せんつまみは消火後でないとロックできません。器具せんつまみを「ロック」位置へ「カチッ」と音がするまでまわしてください。

〈ご注意〉

- 点火の状態器具せんつまみをむりに「ロック」位置へまわさないでください。

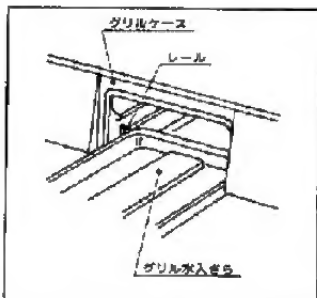
使用手順④

こんろ全部を同時使用されるとき



- こんろ3つを同時に使用される場合、小バーナーの上に置く鍋は前2つのバーナーの排気の影響を受けないように、図のような向きに把手がくるように置いてください。

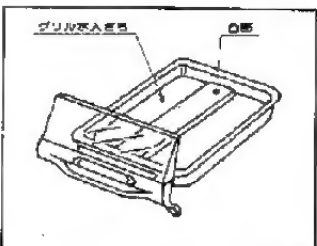
グリル部の使い方



- グリル水入ざらはグリルとびらと一体になっております。グリルケース左右のレールの下側へグリル水入ざらを入れ、グリルとびらがグリルケースに当たるまで挿入してお使いください。

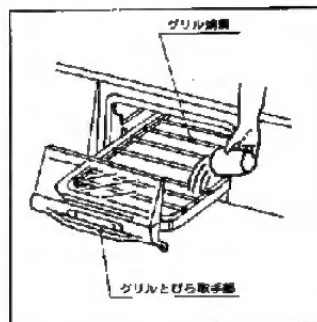
〈ご注意〉

- グリルケースに当たるまで挿入しないとグリルとびらは完全にしまりません。
- グリル水入ざらを差し込む場合はグリルとびら部を少し持ちあげてから差し込んでください。



- グリル焼網はグリル水入ざらの中に入れてください。
- グリル焼網は裏と裏で高さを変えられますので、焼きものの種類、大きさによって使い分けてください。
- グリル使用時は必ずグリル水入ざらに水を入れてください。使用後のお手入れが簡単になります。グリル水入ざらの内面凸部が水にひたる程度の量(コップ1杯強約200cc)が適量です。(焼網がひたるまで水を入れないようにしてください。)

使用手順⑤



- グリル水入ざらに水を入れる場合は、少し引き出してからコップなどで入れてください。
- グリル水入ざらは途中で止まる機構を採用していますので焼物の反転、焼け具合の確認は手前へ止まるまで引き出しておこなってください。またグリル水入ざらを取り出す場合は、少しグリルとびらを開けてから取り出してください。
- 焼物はグリル焼網に合った大きさに切り、グリル焼網にのせて焼いてください。
※グリルとびらが高温になっていますので、手をふれないようにご注意ください。

煮こぼれ消火センサーについて

- 煮こぼれ消火センサーは煮こぼれや風などで火が消えた時にガスを自動的に止める装置です。
- ごんろ部についている煮こぼれ消火センサーは、点火時に数秒押し続ける必要のないものを採用しています。点火及び火移りを確かめれば手を離しても大丈夫です。
- グリル部はバーナーに点火したことを確かめてから、数秒間そのまま押し続けてください。

(ご注意)

- 点火がしにくくなったら乾電池が消耗していますので、新しいものとおとりがえください。

安全装置が作動したときの処置方法

- 使用中バーナーが消火したときは、すぐに器具せんつまみを「止」の状態にもどしてガスを止め、さらにお部屋的气体元せんも「止」の状態に戻して23ページの「故障・異常の見分け方と処置方法」および、次の方法により処置してください。
- 処置方法
 - バーナーの炎が消えたときには、煮こぼれ消火センサーが働いて自動的にガスが止まりますが、完全に止まるまで少し時間がかかります。(30秒～1分程度)バーナーの消火に気づいたときは、すぐに器具せんつまみを「止」の状態にもどしてください。
 - 再点火されるときは、周囲に生ガスがなくなるまで少し(約1分)待ってから「使用手順」に従って点火してください。

使用時のご注意

- 煮こぼれは器具を早くいためますのでご注意ください。煮こぼれた際は、必ず完全にふきとってください。煮こぼれで炎口がつかると炭が逆流して、器具の内部で燃えるおそれがあり危険です。



- 点火の際は、ごんろになべやヤカンをかけて点火し、全部の炎口に点火したことを確かめてください。



- グリル使用中、後部の排気口の上に物をのせないでください。不完全燃焼や異常過熱の原因になります。



- 小バーナーのごとくは小さいため、大きな鍋を乗せると不安定になります。トップレートよりはみ出すような鍋のご使用はさけてください。

日常の点検・手入れ

点検・手入れの際のご注意

- 点検・手入れについては、下屋の日常の点検以外は大阪ガスサービスショップまたは大阪ガス支社に依頼してください。
- 点検で異常を見つかったときは、大阪ガスサービスショップまたは大阪ガス支社に修理を依頼してください。
- 点検・手入れの前には必ずガス元せんを閉じ、器具が冷えてから行なってください。



点 検

- 安全に留意いただくためにときどき点検してください。
- ゴム管はガス用ゴム管を使用し、器具およびガス元せんともホースエンドの赤線まで1分差し込み、ゴム管止めで止めてあります。
- ゴム管が器具に触れたり、折れたり、ぬじれたりしていませんか。
- ゴム管が古くなってひび割れたり、差し込み口がゆるんでいるためガスがもれていないか、ときどき石けん水などで点検してください。
- 器具の近くに紙、プラスチック、油類など燃えやすいものを置いてはいませんか。
- バーナートップ、ごとく・しる受け皿、排気カバーなどが正しくセットされていますか。
- バーナートップの従口が焦ごばれなどで詰っていませんか。
- グリル水入ざらに多量の脂がたまっていますが、(脂がたまったらそのまま使用しますと脂が燃えることがあります。)
- 煮こぼれ消火センサーの先端が焦ごばれなどで汚れていませんか。

日常の点検・手入れ②

お 手 入 れ

- ごとく・しる受け皿・排気カバー・グリル水入ざら・グリル焼網・トッププレート・要体
- そのつどお手入れしていただくのがいちばんです。煮こぼれなどの汚れは濡った布でふきとってください。液状の洗剤を布にふくませて汚れを落としたり(器体の場合)、洗剤をふくませたナイロンたわしで洗っていただき(器体を除く場合)、お手入れ後はよくしぼった布で洗剤や水気を十分ふきとってください。
- グリル水入ざらは、グリルとびらを取りはずすと掃除しやすくなります。(グリルとびらの取りはずし、取り付け方は21ページを参照ください。)

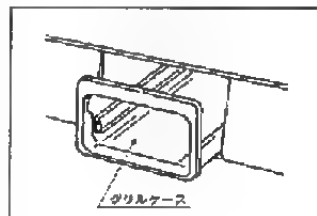
(ご注意)

- お手入れのとき、器体内側面に水がかからないようにご注意ください。
- しる受け皿は左右異なります。内径の大きい方が大バーナー側、小さい方が標準バーナー側です。

そ
の
つ
ど

●グリルケース

- 特に脂が多量に出るような料理をされたあとは、煙の出る原因となりますのでこびりついた脂をふきとるか、洗剤をふくませたナイロンたわしで洗っていただきお手入れ後は要いたわしで十分水気をとっておいってください。グリルケースは少し持ち上げて手前にひっぱると簡単に引出せます。

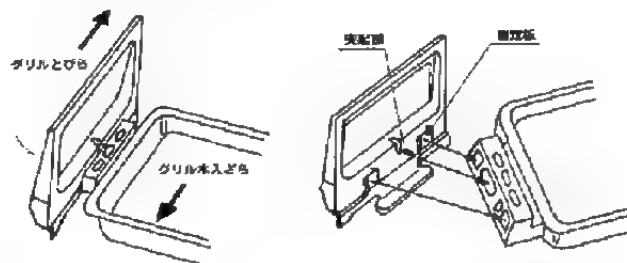


(ご注意)

- グリルケースの出し入れは、必ずグリル水入ざらを完全に取り出してからおこなってください。
- グリルケースは掃除、修理などの他は引出さないようにしてください。出された場合は、必ず十分熱に当るまで入れておいってください。グリルとびらが完全にしまらないと焼けムラの原因になります。

●グリルとびら

- ・ガラスに脂などが飛散した場合は、そのつどまだ温いうちに汚れを落してください。汚れのとれにくいときは、中性洗剤で手入れした後、乾いた布で十分水気をとっておいってください。
- ・グリルとびらは簡単に取りはずし、取り付けができます。(下図の要領にておこなってください。)



(取りはずし方)

- ・グリルとびらおよびグリル水入ぎらを矢印方向へスライドさせます。

(取り付け方)

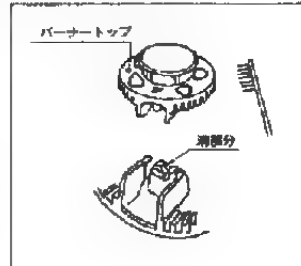
- ・グリル水入ぎらのそれぞれの穴に、グリルとびらの固定板と突起部を合わせます。
- ・グリルとびらとグリル水入ぎらを、取りはずしと逆方向へ「カチッ」と音がするまでスライドさせます。

(ご注意)

- ・ガラスはミガキ砂や金属片、金タフシなどでこすらないでください。印刷がはげたり、キズをつけると割れる原因になります。

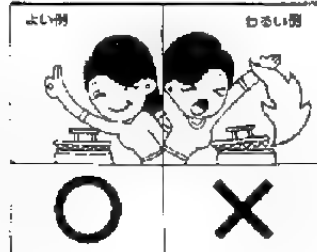
●バーナー

- ・バーナートップをとりはずし、ブラシやキリ状のものでそうじしてください。特にバーナートップ裏面の、下図に示す溝部分の汚れを取り除いてください。■づまりなどで悪くなったバーナーは、取り替えていつもきれいな状態で使用してください。バーナーを目づまりさせたまま使用しますと、不完全燃焼をおこすことがあります。



(ご注意)

- ・バーナートップの水洗いはできるだけ、水洗いされた場合は必ず乾いた布で一分水気をとっておいってください。
- ・バーナートップは大バーナー用(大きい方)と標準バーナー用(小さい方)がありますので、外された場合は間違いないように取り付けてください。
- ・バーナー本体の水洗いはやめてください。中がさびる原因になります。



- ・煮こぼれ消火センサーを強いブラシなどでみがかないでください。故障の原因になります。また煮こぼれなどはすぐふき取るように習慣づけてください。性能が1分発揮できないだけでなく、寿命も縮めます。

故障・異常の見分け方と処置方法

ご使用中にふだんと違った状態になったときや、不都合が生じたときは、そのままお使いにならず、直ちにご使用を中止して十分な点検をお願いします。

原因	現象					処置方法	ページ
	ガス元せんの開け忘れ	ガス元せんの開きが不十分	ゴム管の接続が不完全	ゴム管内に空気が残っている	ゴム管の折れ曲り、つぶれ		
ガス元せんの開け忘れ	○					ガス元せんを開ける	—
ガス元せんの開きが不十分	○、○			○		(全開にする)	—
ゴム管の接続が不完全	○				○	ゴム管を確実に接続する	12
ゴム管内に空気が残っている	○ ○					点火操作を繰り返す	13
ゴム管の折れ曲り、つぶれ	○ ○			○		ゴム管の折れ、曲しを直す	2
ゴム管のひび割れ、穴あき				○		ゴム管を交換、先を切りつめる	2
バーナーの炎にびまり	○ ○ ○ ○ ○ ○ ○					バーナーの手入れをする	22
バーナートップの浮き	○ ○ ○ ○ ○ ○ ○					バーナートップを正しくセットする	9
ノズルびまり	○ ○					点検、修理を依頼する	—
点火装置の故障	○					△	—
器具せんの故障	○ ○				○	△	—
点火装置の電極部の汚れ	○					汚れをふぎとる。それでも直らないときは点検、修理を依頼する	9
器具の接続と使用ガスの不一致	○ ○ ○ ○ ○ ○ ○					点検、修理を依頼する。	—
電池が消耗している	○					新品と交換する	10
電池の取り付けが悪い	○					正しく取りつける	10
蒸気ばね消火センサーが作動	○			○		「使用中」(点火) 参照の上正しく読み取る	13
蒸気ばね消火センサーの故障	○			○		点検、修理を依頼する	—
点火操作が適切でない	○ ○					「使用手順」(点火) 参照	15

処置方法や原因のわからないときは、お問い合わせの販売店または大阪ガス支社へご連絡ください。

長期間使用しない場合

●各箇の汚れを取り除き、十分に乾燥したのちほこりなどの異物が入らないようにビニールをかけて、お求めになったときの箱に入れ、湿気やほこりの少ないところへ保管してください。特にガスの通路部分（ホースエンドなど）にはほこりが入って通路をつまらせないように注意してください。

アフターサービスのお申し込み

サービスのお申し込み

●23ページ「故障・異常の見分け方と処置方法」の項を見て、もう一度ご確認ください。

●確認のうえ、それでも不具合な場合、あるいはご不明な場合はご自分で修理なさらないで買い求めの販売店、またはもよりの大阪ガス支社にご連絡ください。なお、ご連絡いただくときは、次のことをお知らせください。

①品 名……（テーブルコンロ）

②品 番……左側面に貼付してあります。

（例）

(4)10-930(U)

大阪ガス株式会社 06

③型 象……（できるだけ詳しく）

④通 順……（できるだけ詳しく）

転居される場合

●ガスには都市ガス14種およびLPガスの区分があります。

ガスの種類が異なる地域へ転居される場合は、部品の交換や調整が必要となりますので、転居先のガスの種類を確認のうえ、買い求めの販売店またはもよりの大阪ガス支社にご相談ください。

この場合調整・改造に要する費用は保証期間内でも有料となります。

保証書について

●この器具には保証書がついています。

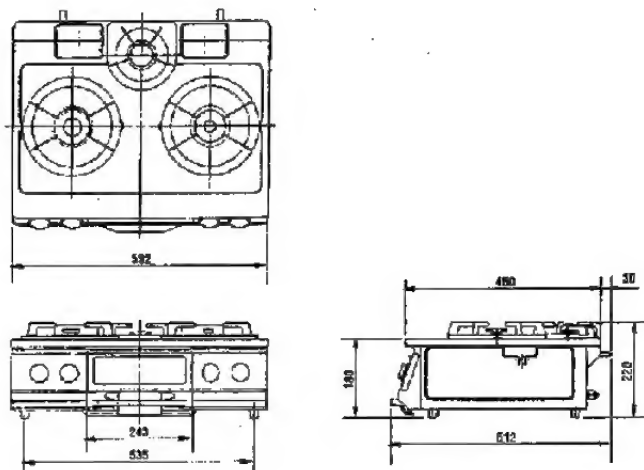
このテーブルコンロは保証書に記載のように、器具の故障について修理いたします。詳しくは保証書をごらんください。

保証書を紛失されますと、無料修理期間であっても修理費をいただくことがありますので、この取扱説明書とともに大切に保管してください。

特 長

- 1 一つのつまみでワンタッチ点火・消火操作。さらに火力調節もできるニュータイプのコンロです。
- 2 消化センサー。電極室内蔵型のバーナーを待っており、しかもバーナーと分離しているのでお手入れがしやすくなりました。
- 3 煮こぼれ消火センサー付きですので、煮こぼれや風などでバーナーの火が消えたときは、ガスを自動的に上めます。火が消えてから自動的にガスが止まるまでに、30秒～1分程かかります。
- 4 グリルは赤外線バーナーを採用。しかも上火式で料理中の煙も焼き切りますので、ほとんど煙が出ません。
- 5 グリル後方排気方式の採用で、グリル内部に煮こぼれ等が落ちず、また、グリル回りも汚さずに清潔にお使いいただけます。
- 6 火力のちがう3種類のバーナーを採用、料理の種類によって色々使い分けができる3口コンロです。
- 7 点火は電池による連続放電式ですので、点火操作が軽快で確実です。
- 8 大バーナー側は炒めものや中華料理などに便利な強火バーナー付です。また急ぎのときなどお湯を早くわかすことができます。（10-930型は左側、10-931型は右側です。）
- 9 こんろ部分はパイロット（たね火）がない省エネタイプです。

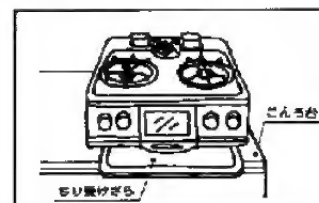
寸法図と仕様一覧表



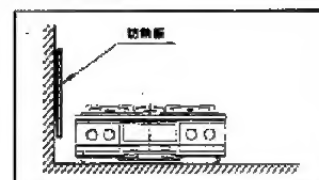
器 種 名	グリル付三口コンロ						
品 名	10-930(L)			10-931(U)			
点 火 方 式	連続放電点火						
外 形 寸 法	高さ130mm(天板まで)×巾532mm×奥行512mm(スパーサーまで)						
重 量 (器具)	12.5 kg						
安 全 装 置	煮こぼれ消火センサー						
使 用 ガ ス	1 時間当りのガス消費量						ガ ス 接 続
使用ガスグループ	個別ガス消費量 全点炎時						
	大バーナー	中バーナー	小バーナー	グリル	ガス消費量		
都市ガス用	6 C (kcal/h)	4,100	2,200	1,100	1,600	8,300	内 径 3.6mm ガス同 ゴム管
	18 A (kcal/h)	4,100	2,200	1,250	1,700	8,600	
	6 A (kcal/h)	3,200	2,200	1,100	1,700	7,800	
	L P ガス用 (kg/h)	0.301	0.190	0.092	0.138	0.700	

別売部品のご紹介

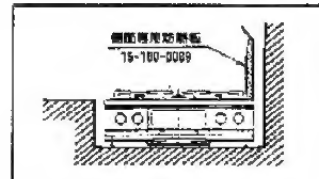
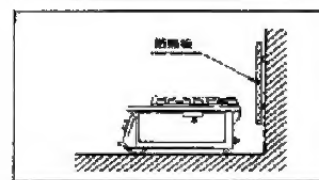
次の様な別売部品を用意しています。大阪ガス株式会社サービスショップでお求めください。



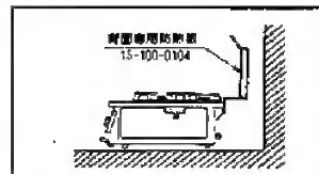
- ちり受けざら(コードNo.16-100-0083)
- ・図のように器具の下、ガス台の上に設置してください。器具の下に落ちた煮こぼれは、ちり受けざらの上に落ちます。ときどきとり出して掃除していただくと、ガス台を汚さずに使用できます。



- 防熱板(コードNo.15-100-0084-0085)
- ・設置場所では、可燃性の壁(ステンレス板等を張りつけた可燃性の壁も含む)から15cm以上離して設置できない場合、図のように取り付けて使用してください。



- 側面専用防熱板(コードNo.15-100-0089)
- ・60cm幅のガス台に設置されている場合、器具本体に取り付けて使用します。



- 背面専用防熱板(コードNo.15-100-0104)
- ・背面専用防熱板は図のように取り付けて使用してください。

おねがい

ガスくさいときはお部屋の元栓を閉め、窓を全開にしてから（火気に注意して）大阪ガス支社にご連絡ください。

MEMO